

Establecimientos de Venta de Alimentos al Menudeo: Salud del Empleado

Regulación 61-25: Establecimientos de Venta de Alimentos al Menudeo



www.scdhec.gov/food

Cinco Factores Clave de Riesgo

brotes de enfermedad transmitida por los alimentos identificados repetidamente:

1. Temperaturas Inapropiadas de Conservación
2. Cocción Inadecuada
3. Equipo Contaminado
4. Alimentos de Fuentes no Seguras

5. Mala Higiene Personal

El artículo 5 es tratado en esta hoja.

Regulación 61-25

Citaciones 2-201.11 y 2-201.12

2-201.11 – Responsabilidad y Síntomas Reportables y Diagnóstico

2-201.12 – Exclusiones y Restricciones

Recursos de Política de Salud de los Empleados

Para más información para elaborar una política escrita de salud del empleado, por favor ingrese a www.fda.gov y busque “[Employee Health and Personal Hygiene Handbook](#) (Manual de Salud e Higiene Personal del Empleado).”

La Persona a Cargo (PIC, por sus siglas en inglés) proporcionará capacitación y educación a los Empleados de la Industria Alimenticia acerca de la necesidad de reportar enfermedades que pueden ser transmitidas a otras personas a través de los alimentos que preparan o manipulan mientras trabajan.

La PIC Garantizará Que:

2.201.11 (A)—Se les informe a los empleados de la industria alimenticia de su responsabilidad de reportar a la PIC información acerca de su salud y actividades ya que estas se relacionan con enfermedades transmisibles por los alimentos.

Para informar a los empleados, una política escrita debe incluir la siguiente información a ser reportada por el/los empleado(s) de la industria alimenticia a la PIC:

- » Síntomas de Enfermedad
- » Enfermedad Diagnosticada

Además, un establecimiento de venta de alimentos al menudeo tendrá una política por escrito para excluir, restringir o reintegrar empleados de la industria alimenticia para las condiciones especificadas en 2-201.12.

2.201.11 (B)—Si la PIC sabe que un empleado de la industria alimenticia ha sido diagnosticado con una enfermedad entérica transmitida por los alimentos, la PIC reportará la enfermedad al Departamento de Salud y Control Ambiental (DHEC, por sus siglas en inglés).



Los Empleados de la Industria Alimenticia Deben:

2-201.11 (C) & (D)—Reportar a la PIC cualquier inicio de los siguientes síntomas, ya sea mientras estén en el trabajo o fuera de él, incluso la fecha de inicio:

- » Vómitos,
- » Diarrea,
- » Ictericia,
- » Dolor de garganta con fiebre, o
- » Cortes o heridas o lesiones infectadas que contengan pus como un forúnculo, una quemadura o herida infectados, abiertos o que supuran en la mano, muñeca u otra parte expuesta del cuerpo.

2-201.12 (A) & (B)—Notificar a la PIC en cualquier momento que sea diagnosticado por un proveedor de atención médica con cualquiera de las siguientes enfermedades reportables:

- » Norovirus
- » Virus de hepatitis A
- » Shigella
- » E-coli
- » Salmonella